

## PLUMCAKE AL CIOCCOLATO, MELE, COCCO E CAROTE

*Una ricetta facile, veloce e molto golosa: il plumcake mele, cocco e carote.*

*La particolarità di questo dolce semplice e alla portata di tutti è negli accostamenti di ingredienti non scontati come mele, cocco e carote. Un tocco creativo finale rende la ricetta scenografica: una copertura con cioccolato bianco e nocciole avvolge infatti il plumcake, che diventa così non solo un dolce da colazione, ma anche un'ottima idea per una merenda o una cena con gli amici. Questa ricetta è inoltre senza glutine: al posto della comune farina 00 viene usata fecola di patate.*



### INGREDIENTI:

75 g mele grattugiate  
 82 g carote grattugiate  
 105 g fecola di patate  
 75 g zucchero  
 6 g lievito in polvere  
 18 g farina di cocco  
 50 g uova  
 80 g olio di semi  
 bacca di vaniglia  
 mezzo limone grattugiato  
 cioccolato bianco Zaini q.b.  
 cioccolato fondente Zaini q.b.  
 nocciole q.b.



Difficoltà  
FACILE



Preparazione  
50 min



Porzioni  
6

1

Per preparare il plumcake mele, cocco e carote mescolate le mele e le carote grattugiate. Unite la fecola di patate, lo zucchero, il lievito, la farina di cocco. Aggiungete al composto le uova, l'olio di semi, la bacca di vaniglia, il limone. Amalgamate bene il tutto. Versate l'impasto in uno stampo da plumcake imburrrato e infarinato.

### CONSIGLIO

Per un gusto ugualmente appagante potete sostituire la farina di cocco con farina di mandorle o di nocciole.



- 2** Cuocete in forno per 35 minuti a 175 C°. Prima di estrarre il plumcake dal forno fate la prova stecchino, che dovrà uscire asciutto. Lasciatelo raffreddare.



- 3** Sformate il plumcake e procedete con il glassaggio: sciogliete del cioccolato bianco a bagnomaria o in microonde. Decorate la superficie del plumcake con le nocciole e colate il cioccolato sul dolce fino a ricoprirlo. Fate raffreddare in frigorifero. Prima di servire effettuate una leggera striatura, aiutandovi con i rebbi di una di forchetta, con del cioccolato fondente che avrete fuso.

